Carbonara au sang

Mon choix.

Durée totale: 50 min

Temps actif: 30 min

Facile

Ingrédients

Pour 4 personnes

Ingredients

100 g lard fumé
360 g bucantini ou linguine
160 g sang de porc, de canard ou de poulet
140 g beurre

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

700 kcal
25 g de protéines
61 g de glucides
39 g de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Conseil

Utiliser un grand bol et du sang de porc, de canard ou de poulet.

Préparation

1 Faire bouillir de l'eau salée pour les pâtes et préparer un bain-marie pour le sang: stabiliser un grand bol au-dessus d'un faitout d'eau frémissante sans que le bol touche l'eau.

2 Couper le lard fumé en petits dés, le faire revenir sans ajout de matières grasses jusqu'à ce que les dés soient moelleux et tendres, laisser refroidir légèrement et ajouter 70 g de beurre.

3 Verser le sang dans le bol supérieur du bain-marie, remuer délicatement. Le sang doit épaissir légèrement, sans devenir granuleux. Compter env. 20-30 minutes.

4 Pendant ce temps, cuire les pâtes al dente, les égoutter et les mélanger avec le lard.

5 Dès que le sang devient crémeux, ajouter les pâtes et le reste du beurre. Servir immédiatement, avec du poivre.